

Recept!

Pizza met blauwe kaas, vijgen en rauwe ham

Ingrediënten

10 flinke gedroogde vijgen
+- 300 gram blauwschimmel kaas
2 pakken pizza mix de Rit
1 blikje tomatenblokjes
1 theelepel oregano
+- 100 gram rauwe ham

Bereiding

Bereid het deeg zoals staat aangegeven op het pak.

Verwijder de steeltjes van de vijgen. Snijd elke vijg in reepjes en de kaas in kleine blokjes.
Verwarm de oven voor op 220 graden.

Breng voor de tomatensaus de tomatenblokjes op smaak met peper en zout. Pureer ze heel licht.

Rol het deeg uit. Doe het als ronde pizzavormen of op een grote bakplaat. Leg op de bakplaat bakpapier en hierop het uitgerolde deeg. Bestrijk het met de tomatensaus. Leg de partjes vijg erop en verdeel daarover blauwe kaas en parmezaanse kaas. Strooi de oregano erover en bak de pizza 20 minuten in de oven.

Wanneer de pizza uit de oven komt kun je de plakken rauwe ham erover verdelen.

Makkelijk om te weten

Naar smaak kun je andere ingrediënten toevoegen. Wij aten deze pizza eens met stukjes ananas, wat hem weer een hele andere smaak geeft.

Onze *inspiratie*: Het boek Pizza de Luxe van Jamie Young
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel